

Nos plats

100% maison, c'est mamie qui serait fière...

Avocado toasts

“ Servis avec une salade verte ”

Veggie 18

Pain artisanal au levain toasté, avocat slicé, fêta, grenades, oignons rouges

Saumon21

Pain artisanal au levain toasté, avocat slicé, fêta, grenades, oignons rouges, belles tranches de coeur de saumon fumé

Poulet19

Pain artisanal au levain toasté, avocat slicé, fêta, grenades, oignons rouges, tranches de poulet rôti marinées des Landes

Oeuf poché 19

Pain artisanal au levain toasté, avocat slicé, fêta, grenades, oignons rouges, œuf poché minute

Nos beau Oeufs brouillés

“ Servies avec une salade verte ”

Oeufs brouillés nature 15

Oeufs brouillés mixte (jambon & fromage)17

Oeufs brouillés saumon17

Oeufs brouillés champignons de Paris16

Supp. champignons + 1,50 €

Supp Saumon ou comté ou avocat+ 2€ 

Grands et petits plats

Avocat slicé9

Avocat mûr a point et vinaigrette moutardé

Belles Sardines Millésimées19

Sardines de la maison Saiter , toast et beurre des charrentes AOP

Tartare de boeuf au couteau22

“Servi avec salade verte et garniture au choix :

Tartare de saumon & avocat22

Dés de saumons frais levés tous les matins & reposés dans notre marinade asiatique

“Servi avec du riz blanc”

Club Sandwich19

Pain de mie artisanal toasté, filet de poulet des Landes en cuisson lente mariné et sauce gribiche

Coeur de saumon fumé25

Coeur de saumon fumé de la 'Maison Nordique", crème ciboulette

“Servi avec une salade de pomme de terre”

Velouté de Saison 17

Velouté de saison selon l'humeur du chef qu'avec de bonnes choses “

Salades

Detox  17

Pousses d'épinards, coeurs d'artichauts marinés, haricots verts vapeurs, champignons de Paris, comté affiné, vinaigrette truffée, amandes effilées

“Supplément œuf poché + 2 €”

César18

La traditionnelle au parmesan maturé & sa sauce césar maison légèrement relevée à la moutarde

Quinoa Bowl 18

Quinoa Bio, pousses d'épinards, fêta AOP, oignons crispy, avocat slicé, grenades, vinaigrette maison

“Supplément poulet, saumon ou œuf + 2 €”

 Spécialités de la maison

Poulet rôti & purée cremeuse23

Filet de poulet des landes 81 jours rôtie & son jus de volaille

“Servi avec une purée cremeuse, maison biensur ! et salade verte”

Croque monsieur au comté19

Pain au levain généreusement gratiné au comté affiné et jambon fumé de la maison Doumbea fait à Paris

“Servi avec une salade verte”

La Pomme de terre Roti19

Grosse Pomme de terre roti , creme ciboulete isigny , belle tranches de jambon fumé maison “Doumbea” & comté AOP

Coquillettes de lulu21

Jambon fumé de la maison “Doumbea” fait à Paris et comté affiné “fruitières des Salins”

Nos Desserts

Pain perdu de chez Lulu's12

Le classique de la maison !

Tarte tatin11

Véritable tarte tatin des demoiselles servie tiède

Fondant au chocolat11

Servi bien coulant avec un Cacao Barry 55%, praliné & crème anglaise onctueuse

Cheesecake Basque12

Croute caramélisée, cuisson lente avec cœur crémeux à la gousse de vanille de Madagascar reposé 4h

“Servi avec coulis de fruits rouge ou caramel”

Crème brûlée12

Cuite à basse température à la véritable vanille de Madagascar

Crêpes minutes

Sucre.....6

Beurre sucre7,5

Sucre & citron.....7,5

Nocciolata10

Fraises & nocciolata11

Banane & nocciolata11

Caramel beurre salé maison9

Fraises, banane & nocciolata12

 Veggie   Sans gluten

LULU'S

93 avenue Kléber, 75016

Nos boissons

Cafés

Café2,90€

Double4€

Allongé3,20€

Americain4,90€

Café crème5,90€

Cappuccino6,50€

Flat White6,9€

Latté (chaud ou froid)

Classique.....6,90 €

Caramel maison6,90 €

Vanilla6,90 €

Chaï Bio6,90 €

Matcha6,90 €

Golden6,90 €

Curcuma,Vanille et Cannelle

Les thés

Marco-Polo6€

Thé vert-Fujiyama6€

Rouge-bourbon6€

French breakfast tea6€

Earl grey imperial6€

Chamomilla6€

Verbena citriodora6€

Chocolat chaud Maison11€

Un chocolat noir 50% fondu dans la crème 35% servi bien onctueux avec une touche de praliné servi avec chantilly

Jus frais minute

Orange pressée6,50€

Citron pressé.....5,50€

Tonic6,90€

Pomme carotte gingembre

Active6,90€

Pomme carotte orange

Energizer6,90€

Pomme, Gingembre, Curcuma,Concombre

Super Coconut6,90€

Coco, Pomme, Fraises

Booster6,90€

Açaï, Fraises, Ananas,Pomme

Viennoiseries

Croissant “pur beurre”.....3,50 €

Croissant nocciolata.....5,90 €

Pain au chocolat3,50 €

Tartines baguettes5,50 €

Boissons fraiches

Coca / coca zero.....5,50 €

Evian / badoit4,50 €

Limonade5,90 €

Citronnade minute.....5,90 €

Thé glacé25cl

Sirop de pêche naturel5,50 €

Litre12 €

Vins

Les Rouges

Les Grès de Gayane BIO     7,50 €

Côte du Rhône

Vin sec et fruité aux notes de fruits rouges mûrs et d'épices douces

Montagne Saint-Émilion     8,00 €

Château BelAir

Vin structuré et élégant aux notes de fruits rouges et de touches boisées

La Chevalière     7,50 €

IGPPaysd'Oc-Laroche - Pinot noir 23/24

Vin délicat et raffiné aux arômes de fruits rouges et de subtiles notes épicées

Les Blancs

Château Roquefort7,50 €

EntreDeuxMersAOP - RiveBIO

Vin sec et fruité aux notes de fruits tropicaux et agrumes

Domaine Laroche7,50 €

Bourgogne Chardonnay

Vin sec minéral,fruité et frais avec des notes de fruits à chaire blanche

Les Rosés

Studio by Miraval7,00 €

IGPMéditerranée

Vin frais et aromatique aux notes de fruits exotiques et d'agrumes

Bières & cocktails

Bouteilles 33cl

Corona7 €

Demory IPA Paris7,50 €

Pression25 cl50 cl

16645 €8 €

Spritz

Bar à Spritz

Aperol11 €

Capri11 €

Hugo (sirop de sureau)11 €

Sarti13€

Cocktail < 18°

Citron basil Fizz11 €

Limoncello, prosecco, eau gazeuse, basilic frais, citron

LULU'S

93 avenue Kléber, 75016